Instant Pot®

Autocuiseur électrique programmable

Manuel d'utilisation

Modèles : IP-DUO50 et IP-DUO60

(Les images figurant dans le texte ne sont données qu'à titre de référence. Veuillez vous référer au produit lui-même.)

Nous vous remercions d'avoir acheté cet autocuiseur Instant Pot multifonctionnel. Lisez attentivement ce manuel avant toute utilisation et conservez-le dans un endroit où vous pourrez le retrouver afin de vous y référer ultérieurement .

Sommaire

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES 3

Précautions 5
Instructions spécifiques au cordon d'alimentation 5

Présentation du produit 5

Fonctionnalités 5
Caractéristiques 5
Structure du produit 7

Avant la première utilisation 7

Installation du collecteur de condensation 7
Dépose et installation du dispositif antiblocage 7
Dépose et installation du joint d'étanchéité 8
Ouverture du couvercle en toute sécurité 8
Préparation de la cuisson 9

Commandes et états de l'autocuiseur 11

Panneau de commande 11
États de l'autocuiseur 11
Touches de commande 12
Touches de fonctions 12

Cuisiner avec votre autocuiseur Instant Pot 14

Cuisson sous pression 14
Cuisson lente 15
Programmation de la cuisson par retardateur 16
Cuisson sautée 16
Réchauffage 17
Préparation de yaourts 17
Préparation du Jiu Niang 18
Premier test 19

Entretien et maintenance 19

Nettoyage 20

Dépannage 20

Garantie limitée 24

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Votre autocuiseur Instant Pot cuit sous pression. Pour l'utilisation d'un autocuiseur, certaines précautions de base doivent toujours être respectées.

VEUILLEZ LIRE L'INTÉGRALITÉ DES INSTRUCTIONS.

1. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées.

2. Une surveillance de tous les instants est nécessaire en cas d'utilisation de l'autocuiseur en présence d'enfants.

3. Ne mettez pas l'autocuiseur dans un four chauffé.

4. Il convient de faire preuve de la plus grande prudence en cas de déplacement de l'autocuiseur lorsqu'il contient des liquides chauds.

5. N'utilisez pas l'autocuiseur pour d'autres utilisations que celle pour laquelle il a été conçu.

6. Cet appareil cuit sous pression. Toute utilisation inappropriée peut entraîner des risques de brûlure. Assurez-vous que l'appareil est bien fermé avant utilisation. Veuillez vous reporter à la rubrique « Préparation de la cuisson ».

7. Ne remplissez pas l'appareil à plus des 2/3. Pour la cuisson d'aliments qui prennent du volume à la cuisson, tels que le riz ou les légumes déshydratés, ne remplissez pas l'appareil à plus de la moitié. Trop remplir l'appareil risquerait d'en boucher la soupape et d'entraîner une pression excessive. Veuillez vous reporter à la rubrique « Instructions pour la préparation des aliments ».

8. N'oubliez pas que certains aliments, tels que la compote de pommes, la canneberge, l'orge perlé, le porridge et autres céréales, les pois cassés, les nouilles, les macaronis, la rhubarbe ou les spaghettis peuvent mousser, écumer et projeter des dépôts susceptibles d'encrasser la soupape de sécurité (poignée d'évacuation de la vapeur). Ces aliments doivent être cuits avec précaution et uniquement à l'intérieur d'un autocuiseur dont le pot intérieur n'est rempli au maximum qu'à moitié et dont l'évacuation se fait naturellement.

9. Vérifiez systématiquement que les dispositifs d'évacuation de la pression (poignée d'évacuation de la vapeur) ne sont pas encrassées avant utilisation.

10. N'ouvrez pas l'autocuiseur avant qu'il ait refroidi et que toute la pression ait été évacuée. En cas de difficulté de manipulation des poignées, ne forcez pas pour ouvrir l'autocuiseur : ceci indique qu'il est encore sous pression. Toute pression dans l'autocuiseur peut être dangereuse. Veuillez vous reporter à la rubrique « Préparation de la cuisson ».

11. Ne faites jamais de friture ou de friture sous pression avec de l'huile. Ce serait dangereux et pourrait causer un incendie ou de graves dommages.

12. Afin de prévenir les électrocutions, n'immergez jamais le cordon, la prise ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.

13. Débranchez le cordon de la prise murale après utilisation et avant le nettoyage. Laissez refroidir avant de retirer des pièces et de nettoyer.

14. Ne faites jamais fonctionner un appareil dont le cordon ou la prise est endommagé ou après tout dysfonctionnement ou dommage de l'appareil. Retournez l'appareil au service après-vente afin qu'il l'examine, le répare ou l'ajuste. Reportez-vous pour ce faire à la rubrique « Garantie ».

15. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des blessures.

16. Ce produit est exclusivement destiné à une utilisation domestique. Ne pas utiliser à l'extérieur.

17. Ne pas laisser le cordon pendre de la table ou du plan de travail ni toucher les surfaces chaudes.

18. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'un four chaud ou d'une plaque électrique ou au gaz chaude.

19. Il convient de faire preuve de la plus grande prudence en cas de déplacement de l'autocuiseur lorsqu'il contient de l'huile bouillante et autres liquides chauds.

20. Attention : afin de réduire le risque d'électrocution, cuisinez uniquement dans le pot de cuisson amovible fourni.

21. Afin d'éviter les fuites de pression, n'utilisez jamais de pot de cuisson amovible ou de joint d'étanchéité incompatible.

22. Pour débrancher, tournez toute commande sur « off », puis retirez la prise du mur.

23. Ne posez pas l'appareil sur une surface instable. Il est strictement interdit de l'utiliser sur du papier journal, un objet en mousse ou toute autre matière susceptible d'obturer facilement les évents de la face inférieure.

24. Ne pas utiliser près d'une source d'éclaboussures ou de flammes. Ne pas utiliser dans un lieu exposé à la lumière directe du soleil ou aux éclaboussures d'huile. Placer hors de portée des enfants.

25. Avant chaque utilisation, veillez à bien vérifier l'absence d'obstruction au niveau du dispositif antiblocage, de la soupape à flotteur et de la soupape d'évacuation, à essuyer la surface du pot intérieur et la plaque chauffante afin de confirmer qu'elles sont exemptes de tout corps étranger et à vous assurer que la poignée d'évacuation de la vapeur est en position d'étanchéité**.**

26. Ne déplacez pas l'appareil et ne forcez pas l'ouverture du couvercle en cours d'utilisation.

27. Ne mettez pas vos mains ou votre visage au-dessus de la soupape d'évacuation (de la poignée) ou de la soupape à flotteur afin d'éviter les brûlures pendant le fonctionnement de l'appareil.

28. Afin de réduire les risques d'incendie et d'électrocution, seul le personnel autorisé est habilité à procéder aux réparations.

29. Ne couvrez pas les soupapes de pression.

30. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (dont les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, en l'absence d'une personne responsable de leur sécurité.

31. N'utilisez pas ce produit avec une alimentation électrique d'une autre tension que : 220-240V~50Hz.

VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

Conservez le manuel d'utilisation dans un endroit pratique afin de pouvoir vous y référer ultérieurement.

Précautions

Avant chaque utilisation, veuillez vérifier ce qui suit :

1. Que le dispositif antiblocage, la soupape à flotteur et la soupape d'évacuation ne sont pas bloqués par des débris.
2. Que la surface inférieure du pot intérieur et la plaque chauffante sont exempts de tout corps étranger.
3. Que la poignée est en position « Sealing » (étanchéité) pour toute cuisson sous pression.

Après la cuisson, attendez que l'autocuiseur refroidisse et évacuez la pression à l'aide de la poignée. Soyez très prudent à l'ouverture du couvercle. La vapeur à l'intérieur de l'appareil peut être la cause de graves brûlures.

Si tous les voyants LED du panneau de contrôle clignotent, débranchez immédiatement le cordon d'alimentation et consultez la rubrique « Dépannage ».

Il convient de manipuler le joint d'étanchéité avec soin afin d'éviter toute déformation et prévenir tout mauvais fonctionnement du produit.

Instructions spécifiques au cordon d'alimentation

Un cordon d'alimentation court est fourni afin de réduire les risques d'enchevêtrement et de faux pas. Une rallonge ne peut être utilisée qu'à condition de faire preuve d'une très grande prudence. En cas d'utilisation d'une rallonge, ses caractéristiques électriques doivent correspondre à au moins 12 ampères et 220-240V~50Hz. La rallonge doit être disposée de manière à ne pas pendre du bord de la table ou du comptoir, à ne pas pouvoir être tirée par des enfants ou ne pas risquer de faire trébucher quelqu'un par accident.

Cet appareil est équipé d'une prise inamovible. N'essayez en aucun cas de modifier cette prise.

Présentation du produit

L'autocuiseur programmable Instant Pot® représente la nouvelle génération d'appareils ménagers intelligents. Cet autocuiseur 7-en-1 combine les avantages d'un autocuiseur, d'une poêle, d'une cocotte mijoteuse, d'un cuiseur à riz, d'un cuit-vapeur, d'une yaourtière et d'un chauffe-plat. Pratique et convivial, Instant Pot® permet des gains de temps importants en cuisine. Grâce à ses 14 programmes intelligents contrôlés par microprocesseur, cuisiner devient aussi simple que d'appuyer sur un bouton.

De plus, il incarne vos idées écologiques dans la cuisine en vous permettant d'économiser 70 % d'énergie par rapport aux appareils de cuisson conventionnels. Dans la plupart des cas, votre autocuiseur Instant Pot réduit le temps de cuisson de 70 % et préserve mieux les vitamines et les minéraux des ingrédients naturels.

Instant Pot a été conçu pour éviter les erreurs courantes et les risques de sécurité liés aux anciens autocuiseurs à poser sur la cuisinière grâce à 10 mécanismes de sécurité éprouvés et technologies brevetées. Parmi ceux-ci, le contrôle de la position du couvercle, le verrouillage du couvercle sous pression, le contrôle électronique de la pression et de la température, la détection de brûlé avec arrêt automatique, la protection anti-surpression et le fusible limitant le courant électrique et la température. Instant Pot® a reçu les certifications UL et CE en subissant des tests rigoureux en laboratoire.

Fonctionnalités

- **Normes de sécurité élevées :** 10 mécanismes de sécurité certifiés UL et CE. Rendez-vous sur www.InstantPot.co.uk pour de plus amples informations**.**
- **Multifonction :** Braisage, cuisson sous pression, en ragoût, à la vapeur, à feu doux, cuisson lente, cuisson sautée/dorée, fermentation, fabrication de yaourts et maintien au chaud.

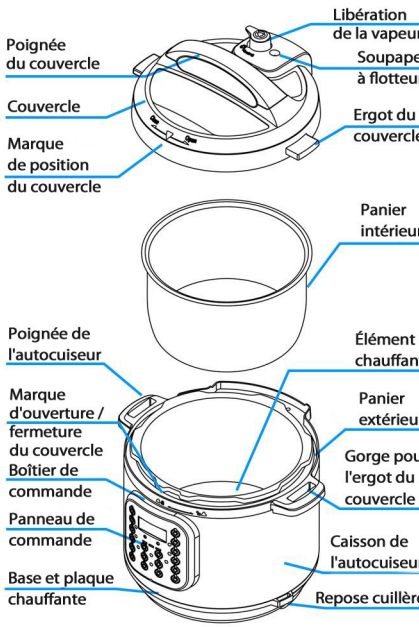
- **14 programmes de cuisson pratiques contrôlés par microprocesseur :** Il suffit d'appuyer sur l'une des touches de fonction pour lancer la cuisson. Le microprocesseur contrôle le temps, la pression et la température de cuisson, éliminant ainsi la nécessité de surveiller l'autocuiseur en restant dans la cuisine.
- **Propre et plaisant :** Instant Pot fait très peu de bruit et ne laisse échapper presque aucune vapeur, ce qui permet aux aliments de conserver l'arôme et la saveur des ingrédients tout en évitant les débordements ou les éclaboussures salissantes.
- **Deux paramétrages de la pression pour une cuisson rapide et flexible :** Cuisiner à haute pression réduit le temps de cuisson jusqu'à 70 %, tandis que la basse pression évite de trop faire cuire les aliments délicats.
- **Cuisson retardée jusqu'à 24 heures :** Retardateur programmable sur 24 heures. Parfait pour la planification des repas.
- Sélection manuelle de la cuisson **jusqu'à 120 minutes**.
- **Maintien au chaud automatique :** Après la cuisson, la fonction « keep-warm » (maintien au chaud) démarre automatiquement pour une durée maximale de 10 heures.
- Le pot intérieur et son support, en acier inoxydable, **peuvent passer au lave-vaisselle**.

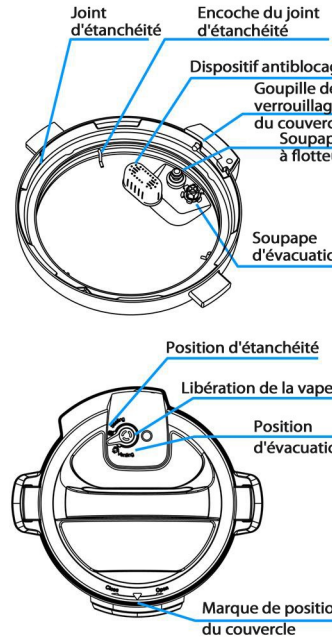
Caractéristiques

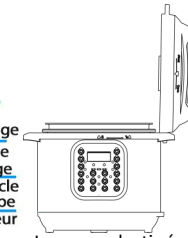
- Pression de fonctionnement : haute 10,2 ~ 11,6 psi (70 ~ 80 kPa) ; basse 5,8 ~7,2 psi (40 ~ 50 kpa)
- Pression limite d'évacuation de la vapeur : 15,22 psi (105 kPa)
- Température de fonctionnement : 115°C ~ 118°C (239°F ~ 244°F) à haute pression ; 110°C ~ 112°C (229 ~ 233°F) à basse pression.
- Fonction « Keep warm » : jusqu'à 99 heures 50 minutes, 63 ~ 78°C (145 ~ 172°F) ;
- Fonction « Slow Cook » (cuisson lente) : 0,5 ~ 20 heures, à 88 ~ 99°C (190 ~ 210°F)
- Fonction « Sauté » : mode « Normal » : 160 ~ 176°C (320 ~ 349°F) ; mode « More » (plus) : 175 ~ 210°C (347 ~ 410°F) ; mode « Less » (moins) : 135 ~ 150°C (275 ~ 302°F).
- Fonction « Yogurt » : jusqu'à 99 heures 30 minutes. Mode « Normal » pour la fabrication de yaourts : 36 ~ 43° C (96,8 ~ 109,4°F) ; mode « Less » (moins) pour du Jiu Niang (riz gluant fermenté) : 30 ~ 34°C (86 ~ 93,2°F) ; mode « More » (plus) pour pasteuriser le lait : ~83°C (~180°F).

Modèle	Alimentation électrique	Puissance nominale	Volume	Dimensions du pot intérieur	Poids	Dimensions
IP-DUO50	220-240V ~50Hz	750-900W	5 Litres	14x22x24 cm 5,5x8,66x9,45 pouces (H x diamètre intérieur x diamètre extérieur)	5,3kg (11,68lb)	33x31x30 cm 13x12,2x11,8 pouces (LxlxH)
IP-DUO60	220-240V ~50Hz	840-1000W	6 Litres	16x22x24 cm 6.3x8.66x9.45 inch	6,61kg (14,57lb)	33x31x32 cm 13x12,2x12,6 pouces
Acces-soires	Spatule à riz, cuillère à soupe, tasse à mesurer, support de pot de cuisson, collecteur d'eau de condensation, manuel d'utilisation et livret de recettes.					

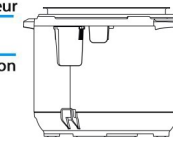
Structure du produit







La gorge destinée à l'ergot du couvercle sur la poignée peut assurer le maintien du couvercle ouvert du côté gauche ou du côté droit



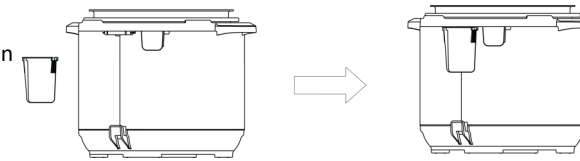
Collecteur de condensation et support du cordon d'alimentation.

Avant la première utilisation

Avant la première utilisation, veuillez sortir tous les accessoires de l'emballage et lire ce manuel attentivement. Veuillez porter une attention particulière aux instructions et avertissements afin d'éviter tout dommage corporel ou matériel. Lavez l'intérieur du couvercle et le pot intérieur à l'eau tiède savonneuse, rincez et séchez soigneusement. Essuyez le caisson avec un chiffon propre et humide. **N'immergez jamais le caisson de l'autocuiseur dans l'eau ou tout autre liquide.** Le pot intérieur, le joint d'étanchéité et la poignée sont tous des accessoires pouvant passer au lave-vaisselle. Cependant, ne lavez jamais le couvercle et le caisson au lave-vaisselle.

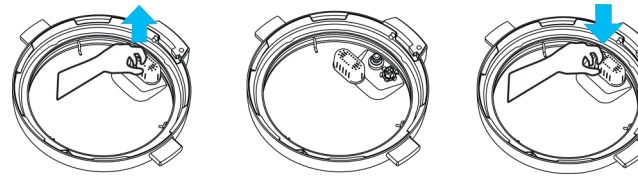
Installation du collecteur de condensation

Pour installer le collecteur de condensation, faites-le glisser dans son logement sur le caisson de l'autocuiseur. Procédez dans l'ordre inverse pour le retirer et le nettoyer.



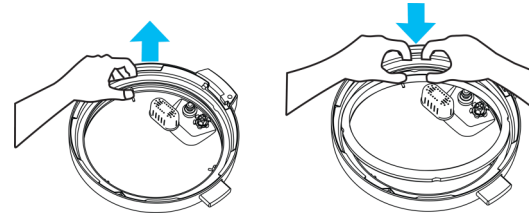
Dépose et installation du dispositif antiblocage

Le dispositif antiblocage peut être retiré en poussant sur le côté pour le soulever. Pour installer le dispositif antiblocage, mettez-le en place et appuyez vers le bas. Le dispositif antiblocage peut être installé dans n'importe quel sens de la longueur.



Dépose et installation du joint d'étanchéité

Le joint d'étanchéité peut être retiré en le tirant vers le haut depuis son encoche section après section. Pour réinstaller le joint d'étanchéité, insérez-le dans son encoche une section après l'autre. Le joint d'étanchéité peut être installé indifféremment dans un sens ou dans l'autre.



Veuillez noter ce qui suit :

- Avant chaque utilisation, inspectez et assurez-vous que le joint d'étanchéité est bien logé dans son encoche et que le dispositif antiblocage est bien installé sur le conduit d'évacuation de la vapeur. Un joint d'étanchéité bien installé peut être déplacé, sans trop forcer, dans un sens ou dans l'autre, à l'intérieur de son encoche.
- Après utilisation, retirez tout corps étranger du joint d'étanchéité et du dispositif antiblocage.
- Veillez à la propreté du joint d'étanchéité afin d'éviter les mauvaises odeurs. Laver le joint d'étanchéité à l'eau tiède et savonneuse ou au lave-vaisselle peut supprimer les mauvaises odeurs. Il est néanmoins normal que le joint d'étanchéité absorbe l'odeur de certains aliments acides. C'est pourquoi il peut être utile d'avoir plusieurs joints d'étanchéité à portée de main. Vous pouvez acheter des joints d'étanchéité supplémentaires sur www.InstantPot.co.uk.
- Ne forcez jamais sur le joint d'étanchéité pour le retirer de son encoche, sous peine de le déformer et d'en affecter la fonction d'étanchéité.
- Un joint d'étanchéité présentant des craquelures, des coupures ou autres défauts doit être remplacé par un joint neuf.

Ouverture du couvercle en toute sécurité

1. Assurez-vous que le programme de cuisson sous pression est fini ou appuyez sur « Keep-Warm/Cancel » (maintien au chaud/annuler) pour arrêter le programme.
2. La pression peut être libérée de l'une ou l'autre des manières suivantes.

Évacuation rapide :

- Faites glisser la poignée en position « Venting » (évacuation) pour laisser s'échapper la vapeur jusqu'à ce que la soupape à flotteur retombe.

Attention :

- Veillez à bien garder les mains et le visage à l'écart de l'orifice de la poignée lorsque vous procédez à l'évacuation rapide de la vapeur. La vapeur qui s'en échappe est très chaude et peut causer des brûlures.
- N'essayez jamais de retirer la poignée lorsque la vapeur s'en échappe.
- Sachez que l'option d'évacuation rapide n'est pas adaptée aux larges volumes liquides ou aux contenus à haute teneur en fécule (tels que le porridge, le congee, les liquides collants, la soupe, etc.), dont le contenu risquerait de gicler avec la vapeur. Utilisez plutôt dans ce cas l'option d'évacuation naturelle.

Évacuation naturelle :

- Laissez l'autocuiseur refroidir naturellement jusqu'à ce que la soupape à flotteur retombe. Cela peut prendre 10 à 15 minutes après la fin de la cuisson lorsque l'autocuiseur est en mode « Keep-Warm » (maintien au chaud).
- Poser un torchon mouillé sur le couvercle peut accélérer le refroidissement.

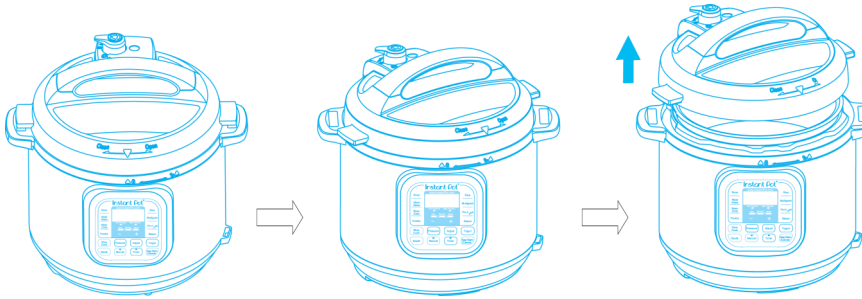
3. Ouverture du couvercle : En tenant la poignée du couvercle, faites tourner le couvercle dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position ouverte, puis soulevez-le. Afin d'éviter l'effet de succion du vide sur le couvercle, mettez la soupape d'évacuation de la vapeur en position « Évacuation » afin de laisser entrer de l'air lorsque vous soulevez le couvercle.

- **Attention :** N'ouvrez pas le couvercle avant que la pression à l'intérieur de l'autocuiseur ait été complètement évacuée. Par sécurité, le couvercle est verrouillé et ne peut être ouvert avant que la soupape à flotteur soit retombée.
- Si la soupape à flotteur est collée par des débris alimentaires, par exemple, vous pouvez l'enfoncer en appuyant dessus avec un stylo ou une baguette si vous êtes certain que la pression a été évacuée en mettant la poignée en position d'évacuation.

Préparation de la cuisson

1. Ouverture du couvercle

En tenant la poignée, faites-la tourner d'environ 30 degrés dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la marque ▼ 🔓 sur le couvercle soit alignée avec la marque ▲ « Open » (ouvrir) sur le rebord du caisson de l'autocuiseur.

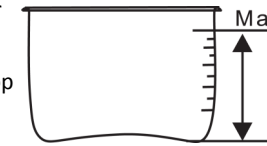


2. Vérifiez le bon assemblage de toutes les pièces sur le couvercle

Vérifiez que la soupape à flotteur et la soupape d'évacuation sont exemptes de toute obstruction. Assurez-vous que le joint d'étanchéité est bien dans son encoche, que le dispositif antiblocage est installé correctement et que la soupape à flotteur peut facilement monter et descendre.

3. Sortez le pot intérieur et placez-y les aliments et le liquide

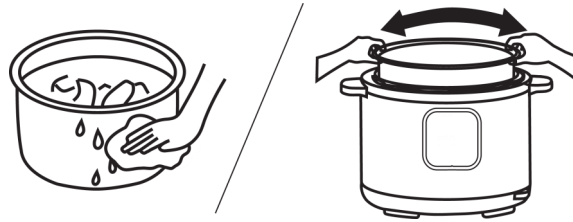
La quantité totale d'aliments et d'eau ne doit JAMAIS dépasser la marque de niveau maximum du pot intérieur. Il est recommandé de ne pas remplir l'autocuiseur à plus des 2/3. Pour la cuisson d'aliments dont le volume augmente à la cuisson, tels que le riz ou les légumes déshydratés, ne remplissez pas l'appareil à plus de la moitié. Trop remplir l'appareil risquerait d'en boucher les évacuations et d'entraîner le développement d'une pression excessive susceptible de provoquer des débordements et d'endommager l'appareil.



4. Placez le pot intérieur dans le caisson de l'autocuiseur

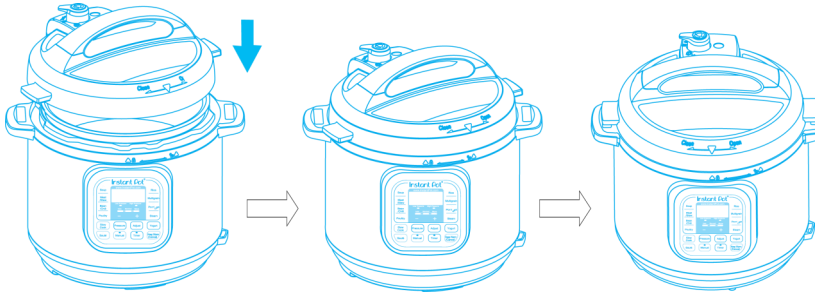
Auparavant, assurez-vous de retirer tout corps étranger et d'essuyer l'extérieur du pot intérieur et la plaque chauffante à l'intérieur de l'autocuiseur afin de les sécher.

Après avoir placé le pot intérieur dans le caisson, faites légèrement tourner le pot intérieur afin d'assurer un bon contact entre le pot intérieur et la plaque chauffante.



5. Fermez complètement le couvercle

Tenez la poignée du couvercle et posez le couvercle sur l'autocuiseur, en alignant la marque ▼ sur le couvercle et la marque ▲🔓« Open » (ouvert) sur le rebord du caisson. Faites tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre sur environ 30 degrés jusqu'à ce que la marque ▼sur le couvercle soit alignée avec la marque ▲🔒 « Close » (fermé) sur le rebord du caisson.

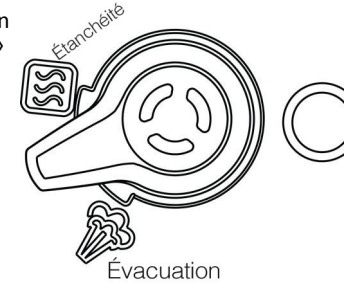


L'autocuiseur Instant Pot dispose d'une fonction de sécurité qui l'arrête et fait clignoter le mot « Lid » (couvercle) à l'écran si le couvercle n'est pas correctement positionné. Lors de l'utilisation des fonctions « Soup », « Poultry » (volaille), « Meat/Stew » (viande/ragoût), « Bean/Chili » (fèves/chili), « Multigrain », « Rice » (riz), « Steam » (vapeur), « Porridge » et « Yogurt », le couvercle doit être complètement fermé. Lors de l'utilisation de la fonction « Sauté », le couvercle doit être ouvert. Les fonctions « Keep Warm » (maintien au chaud) et « Slow Cook » (cuisson lente) peuvent être utilisées avec le couvercle ouvert ou fermé.

6. Positionnez correctement la poignée d'évacuation de la vapeur

Veuillez noter qu'il est parfaitement normal et nécessaire que la poignée d'évacuation de la vapeur ait du jeu. De par son poids, il suffit qu'elle soit posée sur le conduit d'évacuation. Elle peut également être retirée pour être nettoyée, si nécessaire, en tirant dessus.

Pendant l'utilisation de l'autocuiseur, pour toute fonction autre que « Keep Warm » (maintien au chaud), « Sauté » ou « Slow Cook » (cuisson lente), alignez l'extrémité pointue de la poignée sur « Sealing » (étanchéité), indiquant que l'autocuiseur est en position fermée.

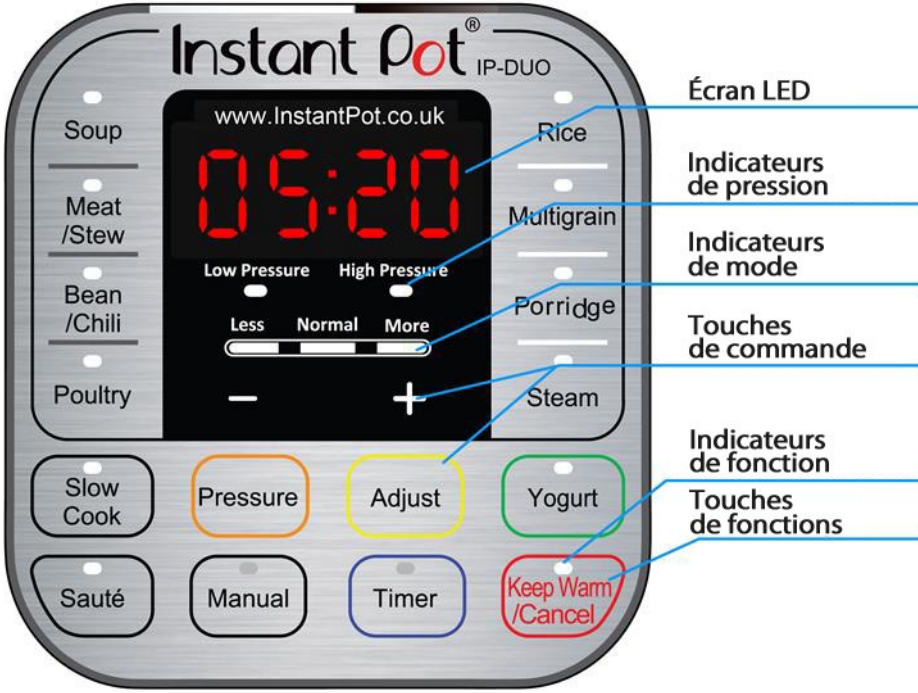


La fonction « Sauté » doit être utilisée sans le couvercle. Les fonctions « Slow Cook » (cuisson lente) et « Keep-Warm » (maintien au chaud) peuvent être utilisées avec ou sans couvercle, ou avec un couvercle en verre disponible en option sur www.InstantPot.co.uk.

Commandes et états de l'autocuiseur

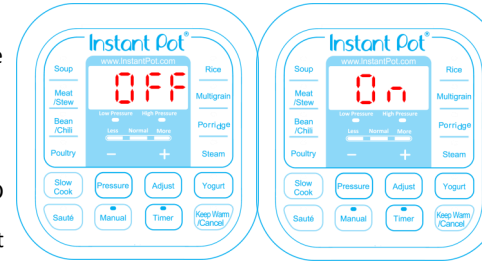
Panneau de commande

Le panneau de commande de votre autocuiseur Instant Pot consiste en un écran LED, 2 indicateurs de pression, 3 indicateurs de mode, 4 touches de commande et 14 touches de fonctions. Chaque touche de fonction dispose d'un voyant indicateur de fonction, mais les touches de commande n'en ont pas.



États de l'autocuiseur

Votre autocuiseur Instant Pot dispose de 3 états affichés par l'écran LED et les indicateurs de fonctions.



- **Veille :** l'écran LED affiche « OFF ».
- **État de préchauffage :** l'écran LED affiche « On » et le voyant indicateur de la fonction activée s'allume.
- **État de programme en cours :** l'indicateur de la fonction activée s'allume et l'écran LED affiche la durée. Pour les fonctions de cuisson sous pression, de cuisson lente et de retardateur, la durée est comptée à rebours. Pour les fonctions « Keep Warm » (maintien au chaud) et « Yogurt », la durée est comptée à l'endroit.

Touches de commande

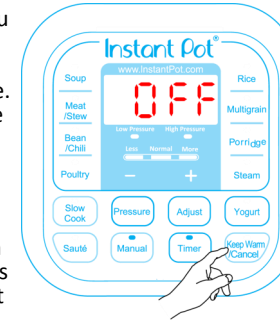
Les 4 touches de commande comprennent les commandes « + », « Pressure » (pression) et « Adjust » (réglage). Le **« + »** et le **« - »** servent à modifier la valeur de la durée.

La touche **« Pressure »** permet de régler la pression entre « High Pressure » (haute pression) et « Low Pressure » (basse pression) pour les fonctions de cuisson telles que « Soup », « Bean/ Chili » (fèves/chili), « Poultry » (volaille), « Meat/Stew » (viande/ragoût), « Multigrain », « Porridge », « Steam » (vapeur), « Rice » (riz) et « Manual » (manuel). La touche « Pressure » n'a aucun effet sur les fonctions de cuisson n'utilisant pas la pression : « Slow Cook » (cuisson lente), « Sauté » et « Yogurt ».

La touche **« Adjust »** offre 3 types de réglages :

1. Modifier la **durée du maintien de la pression** pour les fonctions de cuisson sous pression, à l'exception des fonctions « Manual » et « Rice ». La fonction « Rice » (riz) est entièrement automatique.
2. Changer la **température** des fonctions « Slow Cook » (cuisson lente) et « Sauté ».
3. Sélectionner les **programmes** dans la fonction « Yogurt ».

Touches de fonctions



La touche la plus importante est **« Keep Warm/Cancel »** (maintien au chaud/annuler). Lorsque l'autocuiseur Instant Pot est en cours de programmation ou que tout programme est en cours, appuyer sur cette touche annulera le programme et mettra l'autocuiseur en veille. Lorsque l'autocuiseur est en veille, appuyer sur cette touche active le programme de maintien au chaud.

La touche **« Soup »** correspond à la cuisson de divers bouillons et soupes. Vous pouvez utiliser la touche « Adjust » (réglage) pour sélectionner une durée de cuisson plus ou moins longue suivant le résultat souhaité L'autocuiseur Instant Pot contrôle la pression et la température de manière à ce que le liquide ne bouille jamais à gros bouillons. Par exemple, si vous faites un bouillon de poulet avec la fonction « Soup », le bouillon est clair et le poulet reste intact après la cuisson. Si vous avez besoin que les aliments soient totalement désagrégés, mélangez et mixez la soupe avant de servir.

La touche **« Porridge »** sert à cuisiner des porridges de différentes céréales. Vous pouvez utiliser la touche « Adjust » pour sélectionner la durée de la cuisson. La durée « Normal » correspond à la cuisson du porridge de riz. Pour un mélange de différentes céréales et fèves, veuillez sélectionner la durée « More » (plus). Mélangez le porridge avant de servir. Veuillez noter **qu'après la fin du programme « Porridge », vous ne devez PAS mettre la poignée d'évacuation de la vapeur en position d'évacuation,** sous peine de voir le porridge gicler par l'orifice d'évacuation de la vapeur. Utilisez pour ce faire l'option « Natural Release » (évacuation naturelle).

La touche **« Poultry »** est programmée pour la cuisson des volailles. Vous pouvez utiliser la touche « Adjust » (réglage) pour changer la durée de cuisson de la volaille de « Normal » à « More » (plus) ou « Less » (moins) selon vos préférences en matière de texture et la quantité de volaille dans le pot. La viande de volaille cuit généralement plus rapidement que la viande de porc, d'agneau et de bœuf. C'est pourquoi la durée de cuisson de la viande de volaille est plus courte lorsque vous utilisez la touche de la fonction correspondante (« Poultry »).

La touche **« Meat/Stew »** sert à cuisiner la viande et les ragoûts. La touche « Adjust » (réglage) peut servir à modifier la **durée** de la cuisson afin d'obtenir la texture souhaitée. En général, une durée « More » (plus) peut servir à détacher la viande de l'os.

La touche **« Bean/Chili »** a été spécialement conçue pour cuisiner des fèves et faire du chili. Si vous voulez des haricots secs bien cuits, il suffit de sélectionner « More » (plus) avec la touche « Adjust » (réglage).

La touche **« Rice »** offre un programme entièrement automatique pour faire cuire du riz normal ou étuvé. La durée de la cuisson s'ajuste automatiquement suivant la quantité d'aliments. Faire cuire 2 tasses de riz nécessite environ 12 minutes de cuisson sous pression ; pour 3 à 5 tasses de riz, prévoir environ 14 minutes de cuisson sous pression ; une quantité supérieure nécessitera plus de temps. La durée totale de la cuisson ne s'affiche pas, mais la durée de maintien de la pression s'affichera à partir du moment où la pression nécessaire aura été atteinte. La touche « Adjust » (réglage) n'a aucun effet sur ce programme. Remarque : Vous pouvez cuisiner une seule tasse de riz, si vous utilisez la quantité d'eau correspondante.

La touche **« Multigrain »** correspond à un programme de cuisson d'un mélange de céréales (riz sauvage, riz complet, haricots mungos, etc.). Trois options de réglages « Adjust » sont proposées pour la cuisson du riz multigrain. Le réglage « Normal » correspond à 40 minutes de cuisson sous pression. Le réglage « Less » (moins) correspond à 20 minutes de cuisson sous pression. Le réglage « More » (plus) correspond à 45 minutes de trempage dans l'eau chaude et à 60 minutes de cuisson sous pression. Le réglage « More » est adapté aux céréales les plus dures telles que le maïs sec.

La touche **« Steam »** (vapeur) correspond aux applications d'ébouillantage. Vous pouvez ébouillanter des légumes, des fruits de mer ou réchauffer en utilisant le support fourni. Lorsque vous ébouillantez des légumes ou des fruits de mer, notez qu'utiliser la méthode « Natural Release » (évacuation naturelle) pour évacuer la vapeur aura certainement pour effet de trop faire cuire les aliments. Vous devrez évacuer la vapeur dès que le temps de cuisson aura expiré en appliquant la méthode « Quick Release » (évacuation rapide).

Utiliser 1 à 2 tasses (160 ml) d'eau suffit pour ébouillanter des légumes frais ou congelés pour une durée de cuisson sous pression de 1 à 2 minutes. Utilisez les touches « + » ou « - » pour modifier la durée de l'ébouillantage. Notez que contrairement aux autres fonctions de cuisson sous pression, la fonction « Steam » (vapeur) chauffe à pleine puissance en continu, ce qui peut faire brûler les aliments en contact direct avec le fond du pot intérieur. Veuillez utiliser le trépied fourni pour élever les aliments au-dessus de l'eau. Utilisez un panier en métal ou un plat en verre / céramique (résistant au four) qui entre dans le pot intérieur pour contenir les aliments.

La touche **« Manual »** permet le réglage manuel de la durée de cuisson. Le temps réglé dans ce mode correspond à la durée de la cuisson sous pression dont le compte à rebours commence lorsque la pression suffisante est atteinte. La durée maximale de cuisson sous pression est de 120 minutes.

La touche **« Sauté »** est utilisée pour la cuisson sautée sans couvercle, pour faire dorer ou cuire à feu doux dans le pot intérieur. La touche « Adjust » peut servir à modifier la température d'utilisation dans 3 modes. Veuillez vous reporter à la section « Cuisson sautée » pour de plus amples détails.

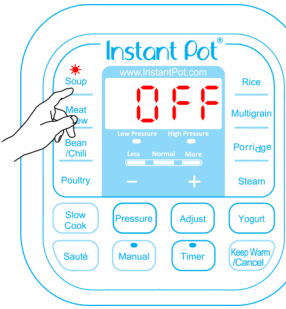
La touche **« Slow Cook »** (cuisson lente) vous permet d'utiliser votre autocuiseur Instant Pot comme une mijoteuse ordinaire. Vous pouvez modifier la durée de la cuisson de 0,5 à 20 heures simplement en appuyant sur « + » ou « - ». La touche « Adjust » vous permet de régler le niveau de chaleur comme dans les mijoteuses traditionnelles. Veuillez vous reporter à la section « Cuisson lente » pour cet usage.

La touche **« Yogurt »** propose 3 programmes : faire du yaourt, pasteuriser le lait et faire du Jiu Niang (riz gluant fermenté). Veuillez vous reporter aux sections « Fabrication de yaourts » et « Préparation du Jiu Niang ».

La touche**« Timer »** sert à retarder la cuisson. Pour programmer une cuisson, sélectionnez d'abord la fonction souhaitée (tout programme sauf « Sauté » et « Yogurt »), puis appuyez sur la touche « Timer » (retardateur). Utilisez les touches « + » et « - » pour régler la durée du retardement en heures. Appuyez de nouveau sur la touche « Timer » pour régler les minutes de la durée du retardement. **La durée programmée correspond au temps qui s'écoulera avant que le programme commence.** Pensez à laisser suffisamment de temps pour la cuisson et pour le refroidissement avant de servir. Le retardement peut être réglé avec les touches « + » ou « - » sur une durée de 24 heures maximum. Veuillez vous reporter à la section « Programmation de la cuisson par retardateur » pour de plus amples détails.

Cuisiner avec votre autocuiseur Instant Pot

Cuisson sous pression



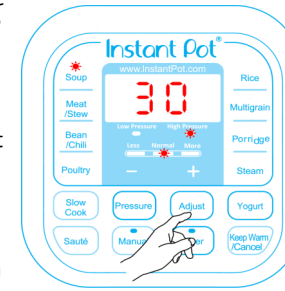
La procédure suivante s'applique aux fonctions « Rice » (riz), « Soup », « Poultry » (volailles), « Meat/Stew » (viande/ragoût), « Bean/Chili » (haricots/fèves), « Multigrain », « Porridge », « Steam » (vapeur) et « Manual ».

1. Suivez les étapes de la section « Préparation de la cuisson » de ce manuel.

2. Branchez le cordon d'alimentation. L'écran LED affiche « OFF », ce qui indique qu'il est en mode veille.

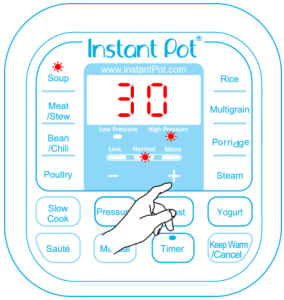
3. Sélectionnez une fonction de cuisson, telle que « Soup ». Lorsque vous appuyez sur une touche de fonction, son voyant indicateur s'allume.

   - Dans les 10 secondes qui suivent la pression d'une touche de fonction, vous pouvez encore sélectionner toute autre touche de fonction et régler la durée de la cuisson.



4. Sélectionnez le temps de cuisson.

   - Vous pouvez utiliser la touche « Adjust » pour régler la durée de la cuisson (sauf pour les fonctions « Manual » et « Rice » - riz). Appuyez plusieurs fois sur la touche « Adjust » pour passer du mode « Normal » à « Less » (moins) ou « More » (plus) à l'écran.



   - Si nécessaire, modifiez la durée de la cuisson. avec les touches « + » et « - ». Appuyez et maintenez enfoncée la touche « + » ou « - » pour un changement plus rapide.

   - Le temps de cuisson intégré est adapté à la cuisine d'aliments en général. Utilisez le tableau des durées de cuisson du livre de recettes pour déterminer la durée de cuisson appropriée sur la base d'aliments spécifiques, de la quantité d'aliments et de vos préférences en matière de texture.

5. Sélectionnez la pression de cuisson.

   - Toutes les fonctions autres que « Rice » (riz) sont par défaut paramétrées sur « High Pressure » (haute pression). Pour la fonction « Rice », le paramètre par défaut est « Low Pressure » (basse pression). La basse pression correspond à la moitié de la pression habituelle (environ 5,8 psi ou 40 kpa). Elle permet d'éviter de trop faire cuire les aliments les plus tendres tels que les légumes et sert pour certaines recettes pouvant nécessiter l'emploi d'une pression plus basse.

6. La cuisson démarre automatiquement 10 secondes après que la dernière touche a été relâchée.

   - Trois bips indiqueront que le processus de cuisson a commencé. L'écran LED affiche « On » pour indiquer que le préchauffage est en cours. Remarque : Selon les aliments, leur quantité et leur température (congelés ou non), **le cycle de préchauffage peut durer de 10 à 40 minutes.**

   - Avec l'augmentation de la pression à l'intérieur de l'autocuiseur, il est parfaitement

normal que des traces de vapeur s'échappent de la soupape à flotteur avant que celle-ci ne s'élève.

- Une fois que l'autocuiseur a atteint sa pression de fonctionnement, l'écran LED passe de « On » à la durée de cuisson programmée. La durée de cuisson est comptée à rebours, l'écran indiquant le temps restant en minutes. Dans cet état de pressurisation, aucune vapeur ne devrait s'échapper au niveau du couvercle. Vous pourrez tout de même apercevoir de temps en temps comme un peu de fumée s'échapper au niveau de la poignée d'évacuation de la vapeur et, occasionnellement, de petites pulvérisations. C'est parfaitement normal.
- Pendant la cuisson, l'autocuiseur produit de petits cliquetis. Ceux-ci correspondent au fonctionnement normal de la plaque chauffante alternativement mise sous tension et hors tension.
- À tout moment, vous pouvez annuler le programme de cuisson en cours et retourner en mode veille en appuyant sur la touche « Keep-Warm/Cancel » (maintien au chaud/ annuler).

7. Une fois le cycle de cuisson sous pression terminé, l'autocuiseur bipe et se met automatiquement en mode **« Keep Warm »** (maintien au chaud). L'écran LED affiche un « L » à la place du premier chiffre (exemple : « L0:02 »), pour indiquer le cycle de maintien au chaud et sa durée. L'horloge peut ainsi compter jusqu'à 10 heures. À la fin du cycle de maintien au chaud automatique de 10 heures, l'autocuiseur se met en veille.

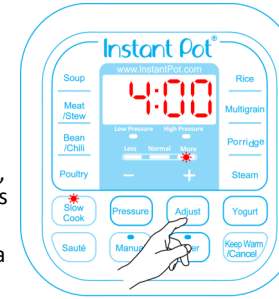
- Il n'est pas recommandé de laisser du riz cuit en mode de maintien au chaud trop longtemps car cela risquerait d'en affecter la texture ou le goût.

8. Pour servir, appuyez sur « Keep-Warm/Cancel » (maintien au chaud/annuler) pour arrêter le cycle de maintien au chaud et ouvrir le couvercle conformément à la section « Ouverture du couvercle en toute sécurité » de ce manuel.

- A l'ouverture du couvercle, le pot intérieur peut sembler collé au couvercle par l'effet de vide dû à la contraction de l'air suite à son refroidissement. Faites tourner la poignée d'évacuation de la vapeur sur la position d'évacuation (« Venting ») pour laisser entrer l'air et supprimer l'effet de vide.

Cuisson lente

1. Suivez les étapes de la section « Préparation de la cuisson » de ce manuel. La poignée d'évacuation de la vapeur doit être mise en position d'évacuation (« Venting »). Vous pouvez également utiliser un couvercle en verre disponible en option.
2. Branchez le cordon d'alimentation. L'écran LED affiche « OFF », ce qui indique qu'il est en mode veille.
3. Appuyez sur la touche « Slow Cook » (cuisson lente).
4. Modifiez la durée de la cuisson de 0,5 à 20 heures en appuyant sur la touche « + » ou « - ».
5. Sélectionnez le mode de cuisson souhaité avec la touche « Adjust » (réglage). En appuyant plusieurs fois sur la touche « Adjust », vous pouvez régler le mode de cuisson sur « Normal », « More » (plus) ou « Less » (moins), qui correspondent aux modes moyen, haut et bas d'une mijoteuse ordinaire**.**
6. La cuisson démarre automatiquement 10 secondes après que la dernière touche a été relâchée.

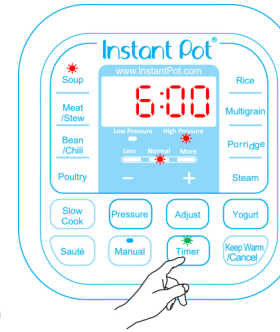


7. Une fois la cuisson terminée, l'autocuiseur bipe et se met automatiquement en mode « Keep Warm » (maintien au chaud) pour un cycle de 10 heures.

Programmation de la cuisson par retardateur

Votre autocuiseur Instant Pot dispose d'une fonction retardateur pour programmer le démarrage de la cuisson sur une plage de 24 heures. La fonction de retardateur ne s'applique pas aux modes « Keep Warm » (maintien au chaud), « Yogurt » et « Sauté ». Ce qui suit expose la manière de programmer la cuisson grâce au retardateur.

1. Suivez les étapes des précédentes sections « Cuisson sous pression » et « Cuisson lente » pour programmer une cuisson.
2. Dans les 10 secondes suivant la sélection du programme, appuyez sur la touche « Timer » (retardateur) pour régler les heures et les minutes du retard à programmer. Utilisez les touches « + » et « - » pour régler la durée du retardement en heures. Appuyez de nouveau sur la touche « Timer » pour régler les minutes de la durée du retardement. **Le temps affiché correspond au délai programmé avant le démarrage.** Pensez à laisser suffisamment de temps pour la cuisson et pour le refroidissement avec de servir.

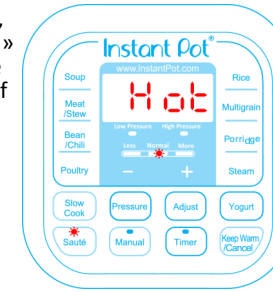


3. 10 secondes après que la dernière touche a été relâchée, la fonction « Timer » (retardateur) démarre, l'écran LED affiche le compte à rebours du temps correspondant et le voyant vert de la touche « Timer » cesse de clignoter pour rester allumé.
4. Pour annuler le fonctionnement du retardateur, appuyez sur la touche « Keep-Warm/Cancel » (maintien au chaud/annuler) à tout moment.
5. Votre autocuiseur Instant Pot démarre une fois que le compte à rebours est arrivé à 0. Après la cuisson, l'autocuiseur entre automatiquement en mode « Keep Warm » (maintien au chaud) pour un cycle de 10 heures. Remarque :
   - Nous déconseillons fortement d'utiliser la fonction de retardateur pour les aliments périssables tels que la viande et le poisson, qui risqueraient de tourner s'ils restent à température ambiante pendant des heures. Le riz cuit risque également de prendre une texture bien trop molle s'il trempe trop longtemps. Une couche de riz brûlé peut également se former au fond du pot s'il est laissé trop longtemps en mode « Keep-Warm » (maintien au chaud).
   - Il convient d'être prudent lors de l'utilisation de la fonction de retardateur **pour le porridge et autres céréales et aliments mousseux ou collants.** En raison de la possibilité que ces aliments obstruent la soupape à flotteur si votre autocuiseur est trop rempli, ce qui remettrait en cause son étanchéité et entrainerait le débordement des aliments, il est fortement recommandé de ne pas remplir votre autocuiseur Instant Pot à plus de la moitié et, dans l'idéal, de ne pas le laisser sans surveillance pendant le cycle de préchauffage.

Cuisson sautée

1. Suivez les étapes de la section « Préparation de la cuisson » de ce manuel. Gardez le couvercle ouvert afin d'éviter l'accumulation de pression à l'intérieur de l'autocuiseur. Vous pouvez également utiliser un couvercle en verre disponible en option ainsi que des maniques Instant Pot pour attraper et sortir le pot intérieur.
2. Branchez le cordon d'alimentation. L'écran LED affiche « OFF », ce qui indique qu'il est en mode veille.
3. Appuyez sur la touche « Sauté ». Pour des raisons de sécurité, la durée maximale de fonctionnement d'un cycle de cuisson « Sauté » est de 30 minutes.

4. Vous pouvez modifier la température de cuisson de « Normal », à « More » (plus) ou « Less » (moins) grâce à la touche « Adjust » (réglage). Le mode « Normal » correspond à une cuisson sautée ou dorée normale. Le mode « More » sert à faire sauter à feu vif en remuant ou à faire brunir de la viande à une température plus élevée. Le mode « Less » permet de faire cuire à feu doux, de réduire les jus ou d'épaissir les sauces. Afin d'éviter l'accumulation de pression, le couvercle ne peut être fermé. Si vous fermez accidentellement le couvercle, le message « Lid » (couvercle) s'affichera en clignotant pour signaler la mauvaise position du couvercle.



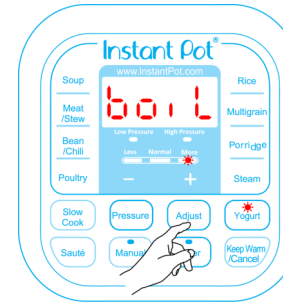
   Attention : fermer partiellement le couvercle pendant la cuisson sautée peut entrainer une accumulation de pression dans l'autocuiseur, ce qui peut être dangereux.

5. La plaque commence à chauffer automatiquement 10 secondes après que la dernière touche a été relâchée. Le programme « Sauté » peut être annulé à tout moment par une simple pression de la touche « Keep Warm/Cancel » (maintien au chaud/annuler).
6. Lorsque la température programmée est atteinte, l'écran LED affiche le mot « Hot » (chaud).
7. Une fois la cuisson finie, l'autocuiseur bipe et se met en veille. Si vous avez besoin de plus de temps, il vous suffit d'appuyer de nouveau sur la touche « Sauté ».

Réchauffage

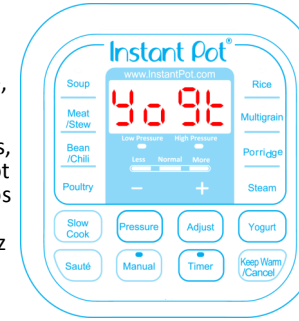
En mode veille, appuyer sur la touche « Keep-Warm/Cancel » (maintien au chaud/annuler) active la fonction de maintien au chaud. Vous pouvez utiliser les touches « + » et « - » pour changer la durée entre 10 minutes et 99 heures et 50 minutes. Au démarrage de la fonction « Keep-Warm », le temps est compté en minutes. La fonction « Keep Warm » peut être utilisée avec le couvercle ouvert ou fermé. Vous pouvez également utiliser un couvercle en verre disponible en option pour cette fonction. Lorsque le programme est terminé, l'autocuiseur bipe et se met en veille.

Préparation de yaourts



Vous pouvez faire des yaourts dans le pot intérieur ou dans des récipients en verre. Le processus de fabrication de yaourts comporte deux étapes. La première étape consiste à pasteuriser le lait en le chauffant à 83°C/180°F, ce qui permet : (1) de tuer les agents pathogènes et les bactéries dangereuses qui peuvent se développer pendant la période de fermentation, et (2) la dénaturation des protéines du lait, qui empêche le lait de cailler et rend les protéines plus faciles à absorber.

L'autocuiseur Instant Pot offre deux manières pratiques de faire chauffer votre lait. Si vous utilisez le pot intérieur pour faire des yaourts, appuyez sur « Yogurt » puis sur « Adjust » (réglage) en mode « More » (plus) jusqu'à voir apparaître le mot « boil » (bouillir) à l'écran. L'autocuiseur Instant Pot fait alors bouillir le lait à 83°C/180°F. Lorsque cette température est atteinte, il bipe et affiche « yogt ».



Si vous utilisez un récipient ou des bouteilles pour faire des yaourts, vous pouvez pasteuriser le lait en ajoutant 1 tasse d'eau dans le pot intérieur, en mettant le support et en plaçant votre récipient ou vos bouteilles sur le support. Sélectionnez la fonction « Steam » et réglez le temps sur 1 minute. Une fois le processus terminé, utilisez la méthode d'évacuation naturelle (« Natural Release ») pour évacuer la vapeur.

La seconde étape après avoir fait chauffer le lait consiste à le laisser refroidir en dessous de 46°C/115°F, puis à ajouter la quantité adéquate de culture de yaourt ou de yaourt frais. Si vous utilisez un récipient ou des bouteilles, vous pouvez les placer dans le pot intérieur sans ajouter d'eau. Appuyez sur la touche « Yogurt » et réglez le temps à l'aide des touches « + » et « - » sur la base des instructions de la culture de yaourt. Le programme démarre automatiquement dans les 10 secondes qui suivent. Lorsque le programme est terminé, l'autocuiseur Instant Pot bipe, affiche « yogt » et se met en veille.

Le yaourt peut être servi nature ou mélangé à d'autres aliments tels que du curry, du miel ou de la confiture pour faire un yaourt aux fruits.

Préparation du Jiu Niang

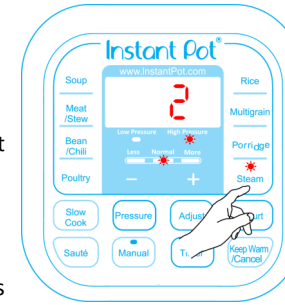
Le Jiu Niang, également connu sous l'appellation « riz gluant fermenté », est un plat asiatique sucré et légèrement alcoolisé. Très nutritif et facile à digérer, il est communément utilisé en guise de dessert en Chine, au Japon, en Corée et d'autres pays asiatiques. On utilise du riz gluant, ou riz collant, pour faire le Jiu Niang. Le riz gluant contient une forte concentration de fécule, qui est convertie en sucres lors de la fermentation.

1. Faites tremper deux tasses de riz gluant dans de l'eau froide pendant au moins 5 heures jusqu'à ce que les grains de riz se désagrègent facilement sous les doigts.
2. Égouttez et enveloppez le riz dans une étamine et mettez-le dans un panier à vapeur. Placez le panier sur le support (trépied) et ajoutez 2 tasses d'eau dans le pot intérieur. Activez la fonction « Steam » (vapeur) pour 30 minutes. Utilisez la méthode « Natural Release » (évacuation naturelle).
3. Préparez 1 tasse d'eau bouillie froide, (normalement à un ratio eau/riz sec de 1/2), la levure en poudre spéciale et un récipient en verre ou céramique avec un couvercle. Assurez-vous que tous les ustensiles sont propres et exempts de bactéries, d'huile et de sel .
4. Une fois le riz cuit refroidi à une température d'environ 35°C/95°F, mélangez énergiquement l'eau froide et la levure spéciale au riz dans le récipient. Assurez-vous que les grains de riz sont bien séparés les uns des autres, plutôt que collés. Rassemblez doucement le mélange en laissant un trou au milieu.
5. Ajoutez de l'eau jusqu'à la 3^{e} marque du pot intérieur. Faites descendre le récipient dans le pot intérieur avec le support. L'eau devrait submerger le fond du récipient d'environ 1cm/0,5 po pour une conduction thermique régulière. Assurez-vous de bien fermer le couvercle du récipient afin d'éviter une évaporation excessive du riz.
6. Appuyez sur la touche de la fonction « Yogurt » puis deux fois sur la touche « Adjust » (réglage) pour passer en mode « Less » (moins). La durée de la fermentation est programmée par défaut sur 24 heures. Vous pouvez la modifier en fonction des instructions données sur l'emballage de votre levure.
7. Le Jiu Niang sera prêt à la fin du programme. Un riz gluant fermenté bien fait se présente sous forme de liquide transparent légèrement gazeux et très sucré aux arômes de liqueur. La présence de moisissures blanches à la surface est tout à fait normale. Si celle-ci est noire, le riz a été contaminé pendant le processus et ne doit pas être consommé. Évitez une fermentation trop longue qui risquerait de faire tourner le riz.
8. Lorsque le programme est terminé, l'autocuiseur Instant Pot bipe, affiche « yogt » et se met en veille.

Premier test

Pour mieux apprendre à connaître votre autocuiseur Instant Pot avant de vous lancer dans la confection de votre recette préférée, il est recommandé de lui faire passer un petit test, qui vous aidera à vous familiariser avec votre autocuiseur Instant Pot, à vous assurer que votre appareil fonctionne à la perfection et à nettoyer l'appareil d'éventuels résidus. Ce premier test peut être exécuté en environ 15 minutes. Il est optionnel mais vivement recommandé.

1. Assurez-vous que la poignée d'évacuation de la vapeur et la soupape à flotteur ne sont pas obstruées et propres et que le joint d'étanchéité est bien étanche.
2. Insérez le pot intérieur dans la base de l'autocuiseur et ajoutez de l'eau jusqu'à la marque « 3 » du pot intérieur.
3. Fermez le couvercle. Assurez-vous que la poignée d'évacuation de la vapeur pointe sur la marque « Sealing » (étanchéité) du couvercle.
4. Appuyez sur le bouton « Steam » (vapeur), puis sur le bouton « - » pour régler le temps sur 2 minutes.
5. Dans les 10 secondes qui suivent, votre autocuiseur Instant Pot commencera un cycle de préchauffage (et l'écran affichera « On »). En quelques minutes, la vapeur commencera à s'échapper et, une à deux minutes plus tard, la soupape à flotteur s'élèvera et assurera l'étanchéité de l'autocuiseur. Une ou deux autres minutes plus tard, la pression de cuisson aura été atteinte et le compte à rebours commencera. Une fois le compte à rebours terminé, votre autocuiseur Instant Pot bipera et se mettra automatiquement en mode « Keep Warm » (maintien au chaud).



C'est tout ! Le test est terminé. Appuyez sur le bouton « Keep-Warm/Cancel » (maintien au chaud/annuler) et/ou débranchez l'appareil. Une fois le pot refroidi, vous pouvez l'ouvrir et vous êtes prêt à expérimenter votre recette préférée.

Entretien et maintenance

Il est essentiel d'assurer un entretien et une maintenance réguliers pour vous assurer que le produit est sûr d'utilisation. Dans toute circonstance parmi les suivantes, arrêtez immédiatement d'utiliser l'appareil et contactez l'équipe d'assistance d'Instant Pot.

- Le cordon d'alimentation et la prise ont été agrandis, déformés, présentent une décoloration, sont abîmés, etc.
- Une partie du cordon d'alimentation ou de la prise chauffe plus que d'habitude.
- L'autocuiseur électrique chauffe anormalement et émet une odeur de brûlé.
- Mis sous tension, il émet des vibrations ou des bruits inhabituels.

En cas de poussière sur la prise mâle ou femelle, éliminez-la à l'aide d'une brosse sèche.

Nettoyage

Attention : veuillez vous assurer que l'appareil a refroidi et est débranché avant de commencer à le nettoyer.

1. Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Essuyez l'encoche et le rebord intérieur noir du caisson avec un chiffon afin de prévenir la rouille sur le rebord extérieur du pot.
2. Retirez le couvercle et sortez le pot intérieur, lavez-les au détergent, rincez-les à l'eau claire puis essuyez-les avec un chiffon doux pour les sécher. Le pot intérieur en acier inoxydable peut également passer au lave-vaisselle.
3. Utilisez de l'eau pour laver le couvercle, y compris le joint d'étanchéité (qui peut être retiré), la soupape d'évacuation et le dispositif antiblocage, puis essuyez-les avec un chiffon doux et sec. Ne démontez pas l'assemblage du conduit d'évacuation de la vapeur.
4. Nettoyez le caisson de l'autocuiseur avec un chiffon humide et propre. **N'immergez pas l'autocuiseur dans l'eau.** N'utilisez pas un chiffon humide pour nettoyer le pot lorsque le cordon d'alimentation est branché dans la prise murale .

Dépannage

Si vous rencontrez le moindre problème avec cet appareil, ne le retournez PAS immédiatement au magasin ou à la boutique en ligne. Pour une assistance technique et disposer des informations sur les conditions de retour, veuillez :

- Créer un ticket d'assistance sur www.InstantPot.co.uk/support/
- Envoyer un e-mail à support@instantpot.co.uk
- Ou appeler le +44 333 123 0051 pour joindre l'équipe du service client d'Instant Pot

Les cas mentionnés dans les tableaux suivants ne signifient pas nécessairement que l'autocuiseur soit défaillant. Veuillez examiner l'autocuiseur attentivement avant de nous contacter et de demander une réparation. Vous trouverez également des vidéos d'assistance et une FAQ sur www.InstantPot.co.uk/faq/

Tableau de dépannage

	Problème	Raison possible	Solution
1	Difficulté à fermer le couvercle	Le joint d'étanchéité n'est pas installé correctement	Repositionnez le joint d'étanchéité
		Soupape à flotteur en position haute	Appuyez doucement sur la soupape à flotteur vers le bas
2	Difficulté à ouvrir le couvercle	L'autocuiseur est sous pression	Utilisez la poignée d'évacuation de la vapeur pour réduire la pression interne. Ouvrez le couvercle après évacuation complète de la pression.
		La soupape à flotteur est coincée en position haute	Appuyez doucement sur la soupape à flotteur avec un stylo ou une baguette.
3	De la vapeur s'échappe du côté du couvercle	Pas de joint d'étanchéité	Installez le joint d'étanchéité
		Joint d'étanchéité endommagé	Remplacez le joint d'étanchéité
		Des débris sont collés au joint d'étanchéité	Nettoyez le joint d'étanchéité
		Le couvercle n'est pas fermé correctement	Ouvrez puis refermez le couvercle
4	De la vapeur s'échappe de la soupape à flotteur pendant plus de 2 minutes	Présence de débris d'aliments sur le joint en silicone de la soupape à flotteur	Nettoyez le joint en silicone de la soupape à flotteur
		Le joint en silicone de la soupape à flotteur est usé	Remplacez le joint en silicone de la soupape à flotteur
5	La soupape à flotteur ne peut pas se soulever	Il y a trop peu d'aliments ou d'eau dans le pot intérieur	Ajoutez de l'eau conformément à la recette
		La soupape à flotteur est obstruée par la goupille de verrouillage du couvercle	Fermez le couvercle complètement, reportez-vous à la rubrique « Préparation de la cuisson »
6	De la vapeur s'échappe en permanence de la soupape d'évacuation	La poignée d'évacuation de la vapeur n'est pas en position d'étanchéité	Faites tourner la poignée d'évacuation de la vapeur dans sa position d'étanchéité
		Défaillance du contrôle de pression	Contactez l'assistance en ligne
7	Le mot « Lid » (couvercle) clignote à l'écran	Le couvercle n'est pas en position correcte pour le programme sélectionné	Fermez le couvercle pour une cuisson sous pression ou ouvrez le couvercle pour une cuisson sautée
8	L'écran affiche « noPr »	La pression de cuisson n'a pas été atteinte pendant le cycle de préchauffage.	Si le couvercle laisse s'évacuer de la vapeur, veuillez vous reporter aux Problèmes 3, 4, 5 et 6. Si aucune vapeur ne s'échappe et que vous avez mis des aliments congelés dans l'autocuiseur, veuillez relancer le même programme.
9	L'écran affiche « Ovht »	Une surchauffe a été détectée au niveau du pot intérieur	Veuillez arrêter le programme et vérifier si les aliments au fond du pot intérieur sont brûlés.

Tableau de dépannage (suite)

	Problème		Raison possible	Solution
10	L'écran reste vide après avoir branché le cordon d'alimentation		Mauvais branchement ou absence d'alimentation.	Inspectez le cordon d'alimentation afin de vous assurer que le branchement est correct, et vérifiez que la prise murale est active.
			Le fusible électrique de l'autocuiseur a grillé	Contactez l'assistance en ligne
11	Toutes les LED clignotent et un code apparaît à l'écran	C1 code	Défaillance du capteur de température (absence de détection)	Contactez l'assistance en ligne
		C2 code	Défaillance du capteur de température (court-circuité)	Contactez l'assistance en ligne
		C5 code	La température est trop élevée parce que le pot intérieur n'est pas placé correctement	Disposez correctement le pot intérieur
			La température est trop élevée parce qu'il n'y a pas d'eau dans le pot intérieur	Mettez des aliments et de l'eau dans le pot intérieur
		C6 code	Défaillance du capteur de pression	Contactez l'assistance en ligne
12	Riz à moitié cuit ou trop dur		Quantité d'eau insuffisante	Ajustez le ratio riz sec/eau conformément à la recette
			Ouverture prématurée du couvercle	Après la fin du cycle de cuisson, laissez le couvercle 5 minutes de plus
13	Riz trop mou		Trop d'eau	Ajustez le ratio riz sec/eau conformément à la recette
14	Bip intermittent quelques minutes après démarrage de l'autocuiseur		Indication de surchauffe. L'autocuiseur a réduit la température de chauffe et ne peut pas atteindre la pression de cuisson	Il est possible que des dépôts d'amidon au fond du pot intérieur aient encrassé la plaque chauffante. Arrêtez l'autocuiseur et inspectez le fond du pot intérieur
15	Bruit de tic-tac ou craquement occasionnel		Il s'agit du son normal de la mise sous tension et de l'augmentation de la pression sous l'effet du changement de température	Il n'y a aucune raison de s'inquiéter
			Fond du pot intérieur humide.	Essuyez le fond du pot intérieur afin de le sécher avant de cuisiner

Garantie limitée

Earlyview Ltd (« EV ») garantit cet appareil contre tout défaut de main d'œuvre et de matériau, dans le cadre d'un usage domestique normal, pour une période d'un (1) an à compter de la date d'achat.

Cette garantie n'est applicable qu'à l'acquéreur initial. Un ticket de caisse, un numéro de bon de commande ou toute autre preuve de la date de l'achat initial sera requis avant que les services d'après-vente soient fournis. Les obligations d'EV découlant de la présente garantie sont limitées au remplacement, à la réparation ou à l'aide à la réparation, selon le choix d'EV. Toute demande de réparation en vertu de la garantie doit préalablement être autorisée par EV.

Cet appareil est livré équipé de nombreuses fonctionnalités de sécurité. Toute tentative d'interférer avec leur fonctionnement peut entraîner de graves blessures/dommages et annule la présente garantie. Aucun service sous garantie ne sera fourni pour tout appareil ayant été modifié, sauf si ces modifications ont été supervisées par un représentant d'EV. La présente garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ou les dommages résultant d'une utilisation négligente ou d'une mauvaise utilisation de l'appareil, d'une utilisation contraire aux instructions d'utilisation, d'une absence d'entretien raisonnable et nécessaire ou du démontage, de la réparation ou de l'altération de l'appareil par quiconque sans la supervision d'un représentant d'EV. La garantie ne couvre pas les dommages résultant des catastrophes naturelles telles que les incendies, inondations, ouragans et tornades. EV n'est pas responsable des coûts d'envoi liés aux services sous garantie.

Limitations et exclusions

Dans la limite de ce qu'autorise le droit applicable, la responsabilité d'EV, le cas échéant, vis-à-vis de toute pièce ou tout appareil allégué défectueux sera limitée à la réparation ou au remplacement de l'appareil ou de la pièce et ne dépassera pas le prix d'achat d'un appareil ou d'une pièce de remplacement comparable. LES DISPOSITIONS DE LA PRÉSENTE GARANTIE CONSTITUENT VOTRE SEULE VOIE DE RECOURS VIS-À-VIS DU/DES PRODUIT(S) COUVERTS PAR LA PRÉSENTE GARANTIE. TOUTE GARANTIE IMPLICITE RELATIVE À L'APPAREIL/AUX APPAREILS, Y COMPRIS, SANS TOUTEFOIS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER EST PAR LA PRÉSENTE EXPRESSÉMENT EXCLUE.

EV ne saurait être tenue responsable de tout dommage indirect, spécial ou incident découlant de ou en connexion avec l'utilisation ou le fonctionnement de l'appareil ou de tout dommage lié à toute perte économique, de propriété, de revenus ou de profits, toute perte de jouissance ou tous frais de retrait, d'installation ou tous autres dommages consécutifs de quelque nature que ce soit.

Vous, acheteur, pouvez disposer de droits et voies de recours dépassant le cadre de la présente garantie.

Services sous garantie

Si l'appareil s'avérait défectueux pendant la période de garantie, veuillez contacter le service client d'Instant Pot en

- Créer un ticket d'assistance sur www.InstantPot.co.uk/support/
- Envoyant un e-mail à support@instantpot.co.uk
- Ou appeler le +44 333 123 0051 pour joindre l'équipe du service client de Instant Pot

Afin de faciliter un service rapide, il vous sera demandé de fournir :

- Votre nom, votre adresse électronique ou numéro de téléphone
- Une copie du reçu original avec le numéro de commande, les numéros de modèle et de série
- Une description du défaut du produit, en images ou vidéo si possible

Restez informés

Pour disposer des dernières actualités et astuces, vous pouvez :

vous abonner à notre newsletter : http://www.instantpot.co.uk

rejoindre notre communauté Facebook : http://www.Facebook.com/instantpotuk

Earlyview Ltd (Instant Pot UK)
15 Walton Business Centre
44 Terrace Road
Walton on Thames
Surrey KT12 2LA
Royaume-Uni

Tél. : +44 333 123 0051

Email : support@instantpot.co.uk

Instant Pot Company
11 – 300 Earl Grey Dr., Suite 383
Ottawa, Ontario
Canada K2T 1C1

Telephone: +1 800 828-7280
Fax: +1 (613) 800-0726
Web: http://www.InstantPot.com
E-mail: support@instantpot.com

Le contenu de ce document a été soigneusement vérifié. Instant Pot Company se réserve le droit d'interpréter toute erreur d'impression ou incompréhension du contenu.

En cas d'amélioration technique, de changement d'apparence ou de plaque signalétique, ces changements figureront dans le manuel révisé sans autre forme de préavis. En cas de changements d'apparence et de couleur, veuillez vous référer au produit lui-même pour des informations détaillées.

© 2011, 2012, 2013, 2014 Instant Pot Company, Tous droits réservés.